

# Gerbollur

## Hráefni

<b>1 dl</b>	heitt vatn
<b>½ dl</b>	mjólk
<b>2 ½ tsk</b>	þurrger
<b>3 dl</b>	hveiti
<b>½ dl</b>	hveitiklíð eða annað gróft mjöl
<b>2 msk</b>	olía
<b>½ tsk</b>	salt
<b>1 tsk</b>	sykur
	pennsla með mjólk
	birki eða semsamfræ ofan á

## Aðferð

- Látið vökvann í skál. Gerinu bætt í og látið bíða í smá stund.
- Salt, sykri og olíu hrært saman við
- Klíð eða grófu mjöli bætt í ásamt c.a. 2 dl af hveiti
- Deigið látið lyfta sér í um 10-20 mín eða þar til deigið hefur lyft sér um helming
- Sláið degið niður með sleif. Hnoðið hveiti upp í deigið eins og þarf.
- Skiptið deginu í jafna hluta og mótið bollur
- Látið bollurnar lyfta sér í 15 mín
- Pennslið með mjólk eða vatni og stráið birki eða sesamfræum ofaná (má sleppa)
- Bakið í miðjum ofni í 10-12 mín.